

# M

## enu februari 2025<sup>1</sup>

TOMAAT EN CAESARSALADE AMUSES

*Domaine D'orfeuilles Vouvray<sup>2</sup>*



SOEP VAN KASTANJES | GEROOKTE PALING | SCHEERMESSEN

*Bassermann-Jordan Riesling trocken 2022*



COQUILLE | BLOEMKOOL | HAZELNOOT

*Hérésie Blanc, AOP Corbières 2022*



FAZANT | SAVOOIEKOOL | BEUKENZWAM | KNOLSELDERIJ

*2019 Montefalco Rosso Arnaldo-Caprai*



POMPOENCAKE | YOGHURTSCHUIM | GLÜHWEIN IJS

*Santa Alicia Muscatel Late Harvest*



---

<sup>1</sup> Menu samengesteld door Marcel Planting MdC, menu van CC Hilversum, naar idee van Myriam Minne, Hap-en-Tap.be

<sup>2</sup> Wijnen van Sligro



## TOMAAT

Receptuur voor 10 personen

### INGREDIËNTEN

#### KROKANTJE

50 g Kataifi  
10 ml Sansa olijfolie  
1 ei  
cajunkruiden

#### VISMOUSSE

50 g gerookte paling  
50 g gerookte forel  
35 g gevogeltefond  
1,5 blaadje gelatine  
cayennepeper  
100 ml room

#### GLAZUUR

200 g bietensap  
2 g kappa  
6 ml Chardonnay azijn  
zout

#### MOSTERDCRÈME

25 g Philadelphia  
5 g mosterd

#### GARNITUUR

tuinkers

### BEREIDINGSWIJZE

#### KROKANTJE

1. Splits het ei (de dooier kan naar de makers van de kastanje/vissoep).
2. Snijd de Kataifi in stukjes van 4 centimeter en meng met de olie en 10 g eiwit.
3. Kruid naar smaak met cajunkruiden.
4. Leg 1 centimeter Kataifi in stekertje met 4 cm doorsnede en druk aan.
5. Bak 10 minuten af aan 170°C.

#### VISMOUSSE

6. Snij de paling en forel in kleine stukjes.
7. Week de gelatine in koud water.
8. Kook de gevogeltefond op en voeg de uitgeknepen gelatine toe.
9. Giet dit op de gesneden gerookte paling en forel.
10. Cutter glad met een beetje cayennepeper.
11. Klop de slagroom tot "yoghurt"-dikte.
12. Meng de room met de vis, doe in een spuitzak en vul de vorm.
13. Doe in de vriezer.

#### GLAZUUR

14. Pas **nadat** de vismousse goed bevroren is: Kook het bietensap met de Chardonnay azijn, het zout en de kappa kort op.
15. Prik de bevroren vismousse op een satéprikker en haal door het bietensap.
16. Leg op een bakmatje en zet even terug in de vriezer.
17. Als het glazuur stevig is, haal de bolletjes uit de vriezer.
18. Serveer op kamertemperatuur.

#### MOSTERDCRÈME

19. Meng de Philadelphia met de mosterd en doe het mengsel in een kleine spuitzak.

### PRESENTEREN

20. Serveer op houten plankje.
21. Spuit een toefje mosterdcrème op de Kataifi en leg het bolletje erop.
22. Werk af met een toefje tuinkers.



## INGREDIËNTEN

### CAESAR VULLING

250 g kipfilet  
18 g ongezouten kappertjes  
5 ansjovisfilets  
75 g boter  
100 g mayonaise  
25 ml witte wijn  
witte peper  
zout

### KAASKOEKJE

150 g 00-bloem  
75 g Parmezaanse kaas  
75 gr blue d'Auvergne  
120 g boter  
1 ei  
zout

### SALADE GLAZUUR

185 g Romeinse sla  
300 ml water  
0,25 g Xantana  
22,5 g Vegetal  
witte peper  
zout  
cocktailprikker

### GARNITUUR

eetbare bloem (viool)  
15 g mayonaise

## CAESARSALADE

Receptuur voor 10 personen

## BEREIDINGSWIJZE

### CAESAR VULLING

1. Bak de kip in een grillpan en laat deze afkoelen.
2. Doe de kip, kappertjes, ansjovis, de wijn en de mayonaise in de Thermomix en mix tot een fijne pasta (stand 6, 20 sec).
3. Voeg de boter toe (stand 3, 20 sec).
4. Doe het mengsel in een spuitzak en vul halve bolvormpjes-mal. Zet in de vriezer.

### KAASKOEKJE

5. Mix de bloem, boter en de geraspte Parmezaan en de blauwe kaas tot een zandachtig mengsel.
6. Voeg het ei erbij en meng tot een glad mengsel.
7. Laat het deeg een half uur rusten in de koelkast.
8. Rol het deel uit op een bloem bestoven werkblad tot ca. 4 mm en steek er rondjes uit van 5 cm.
9. Bak af in een voorverwarmde oven van 180°C tot ze goudbruin zijn.

### SALADE GLAZUUR

10. Kook de buitenste bladen van de Romeinse sla volledig gaar.
11. Giet af en koel op ijs.
12. Doe alle ingrediënten in een steelpan en mix tot een gladde massa en zeef.
13. Breng aan de kook om de Vegetal te activeren.
14. Laat afkoelen tot 80°C en dompel met behulp van een cocktailprikker de halve bollen een paar seconden onder.
15. Zet even terug in de vriezer. Als het glazuur stevig is, haal de bolletjes uit de vriezer. Laat even op kamertemperatuur komen.

## PRESENTEREN

16. Doe de mayonaise in een spuitzakje.
17. Spuit wat mayonaise op een kaaskoekje. En leg daar een (halve) bol op.
18. Spuit wat mayonaise bovenop de bol en leg als laatste een eetbare bloem erop.
19. Amuses op kamertemperatuur serveren.



## INGREDIËNTEN

### GEVOGELTEBOUILLON

1,5 liter gevogeltebouillon

### SOEP VAN KASTANJES

400 g gekookte kastanjes

2 ui

1 prei

250 g champignons

1,5 lt gevogeltebouillon

50 ml kookcognac

1 bouquet garni

50 ml room

50 g boter

### TARTAAR

500 g scheermessen

1 tn knoflook

2 takje tijm

250 g gerookte palingfilet

bieslook

sojasaus

Hojiblanca olijfolie

peper

zout

1 citroen

### ZURE ROOM

70 ml zure room

25 ml slagroom

peper

zout

### BLADERDEEG KROKANTJE

1 vel bladerdeeg

50 g Parmezaan

1 eidooier (van de makers van de amuse)

# SOEP VAN KASTANJES | GEROOKTE PALING | SCHEERMESSEN

Receptuur voor 10 personen

## BEREIDINGSWIJZE

### GEVOGELTEBOUILLON

1. Maak 1,5 liter gevogeltebouillon volgens basisreceptuur.

### SOEP VAN KASTANJES

2. Snijd de ui en de prei (enkel het wit) grof en sauteer de groenten in een klontje boter.

3. Bak de champignons bruin in een klontje boter in een koekenpan en voeg toe aan de ui en prei.

4. Voeg ook de kastanjes toe, flambeer met cognac en blus af met de bouillon.

5. Voeg het bouquet garni toe en laat 30 min sudderen.

6. Voeg een scheut room toe en kook de soep nog even op.

7. Verwijder het bouquet garni, mix de soep glad in de TM en passeer ze door een zeef.

### TARTAAR

8. Bak de scheermessen kort op met knoflook en de tijm.

9. Haal de messen er uit, maak schoon en snijd het vleesgedeelte in fijne brunoise.

10. Snijd ook de gerookte paling brunoise. Meng goed met de scheermessen tartaar.

11. Breng de tartaar op smaak met een scheutje sojasaus, olijfolie, bieslook, peper en zout en de rasp van de citroen. De citroen na het raspen aan gerecht 5 geven.

### ZURE ROOM

12. Meng de zure room met de slagroom en breng op smaak met peper en zout.

13. reserveer in de koeling.

### BLADERDEEG KROKANTJE

14. Steek per persoon 3 halve maantjes uit het bladerdeeg en leg op een met bakpapier beklede bakplaat.

15. Smeer de dooier op het bladerdeeg en laat even drogen.

16. Rasp er Parmezaanse kaas over en druk de kaas zachtjes aan.

17. Bak de krokantjes af op 180°C tot ze goudbruin kleuren.

## GARNITUUR

1 bos enoki  
bieslook  
Extra Vergine olijfolie

## PRESENTEREN

18. Gebruik de pastaborden.
19. Leg op de rand van het bord een quenelle van de tartaar. Schik er enkele enoki 's tegenaan en garneer met de bladerdeeg krokantjes.
20. Werk af met enkele sprietjes bieslook.
21. Schep het soepje van kastanjes in de borden.
22. Leg een quenelle zure room in het midden van het bord.
23. Druppel er tot slot nog wat olijfolie over.



## COQUILLE, BLOEMKOOL EN HAZELNOOT

Receptuur voor 10 personen

### INGREDIËNTEN

#### VISBOUILLON

1000 ml visbouillon

#### COQUILLES

10 coquilles

10 plakjes katenspek

peper

zout

keukenpapier

#### KROKANTJE

30 g boter

44 g eiwit

66 g bloem

10 g geraspte Parmezaan

1 zakje inktvisinkt

#### BLOEMKOOLCRÈME

400 g bloemkool

150 ml room

75 g brie

witte peper

zout

nootmuskaat

### BEREIDINGSWIJZE

#### VISBOUILLON

1. Maak 1000 ml visbouillon volgens basisreceptuur.

#### COQUILLES

2. Bak het spek zonder vetstof in een antiaanbakpan totdat deze goudbruin kleurt. Haal het spek uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier.

3. Bak de coquilles in de vrijgekomen vetstof van het spek, totdat deze bruin van buiten, maar nog glazig van binnen.

4. Kruid ze met peper en licht met zout.

5. Brand de coquilles net voor het serveren af met een brander.

#### KROKANTJE

6. Smelt de boter op laag vuur, haal het van 't vuur en voeg dan de overige ingrediënten toe.

7. Meng tot een glad mengsel.

8. Smeer het mengsel in de mal en bak in een voorverwarmde oven van 170°C in 9-10 minuten gaar.

9. Laat iets afkoelen op de werkbank.

#### BLOEMKOOLCRÈME

10. Verdeel de bloemkool in roosjes en kook deze helemaal gaar in licht gezouten water in ca. 15 minuten.

11. Snijd de korst van de brie, snijd deze brunoise.

12. Warm ondertussen de room op met de kaas en de korst in brunoise gesneden, zodat deze er mooi in wegsmelt.

13. Giet de gare bloemkool af. Schenk de warme room erbij en mix in de thermomix tot een gladde crème.

14. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.

15. Reserveer in de warmhoudkast.

## BEURRE BLANC

60 g sjalot  
375 ml visbouillon  
120 ml witte wijn  
12 g koude boter  
21 ml citroensap  
90 ml room  
3 g lecithine  
peper  
zout

## HAZELNOTEN

12 g hazelnoten

## GARNITUUR

zwarte viseitjes

## BEURRE BLANC

16. Snijd de sjalot fijn.
17. Kook de visbouillon, witte wijn en sjalot en laat tot 1/3 reduceren.
18. Haal de pan van het vuur, giet het mengsel door een fijne zeef.
19. Breng op smaak met citroensap, peper en zout.
20. Voeg de boter in blokjes een voor een toe.
21. Voeg de room en lecithine toe en laat nog iets indikken.
22. Schuim de saus net voor het serveren op met een staafmixer.

## HAZELNOTEN

23. Rooster de hazelnoten 10 minuten in een voorverwarmde oven op 170°C.
24. Hak deze grof en reserveer.

## PRESENTEREN

25. Schep een lepel bloemkoolcrème op het bord. Leg hier een plakje spek op en schik er een coquille tegenaan.
26. Lepel er wat op geschuimde beurre blanc over.
27. Leg het krokantje erbij en schep wat viseitjes op de coquille en werk af met wat gehakte hazelnoten.



## INGREDIËNTEN

### GEL VAN GRANAATAPPEL

150 g granaatappelsap  
30 g suiker  
zout  
3 g agar agar  
100 ml rode wijnzijn

### FAZANT

3 st fazant  
fleur de Sel  
peper  
boter  
ijswater

### SAUS

restant fazant (zonder vet)  
Sansa olijfolie  
100 ml rode wijn  
500 ml bruine wildfond  
tijm  
rozemarijn  
1 tn knoflook  
restant beukenzwammen  
5 g poeder van gedroogde  
paddenstoelen  
peper  
zout  
rode wijn azijn

### CANNELLONI VAN SAVVOIEKOOL

1 st savooikool  
zout

# FAZANT | SAVVOIEKOOL | BEKENZWAM | KNOLSELDERIJ

Receptuur voor 10 personen

## BEREIDINGSWIJZE

### GEL VAN GRANAATAPPEL

1. Kook granaatappelsap op samen met de suiker, een snuifje zout, agar en rode wijnzijn.
2. Giet uit op een plateau en laat opstijven in de koelkast.
3. Mix tot een gladde gel en vul in een spuitzakje.

### FAZANT OP LAGE TEMPERATUUR

4. Fileer de fazant door eerst de boutjes van het karkas af te snijden.
5. Snijd vervolgens de filets van het karkas. Maak de fazantenfilets schoon.
6. Gebruik het karkas en snijafval voor de saus.
7. Kruid de filets met fleur de Sel en peper en trek vacuüm samen met een beetje boter.
8. De boutjes vacuümtrekken en in de vriezer leggen. Deze worden nu niet gebruikt.
9. Gaar sous-vide op 56°C gedurende 45 minuten.
10. Droog op een handdoek en bak de filets op het laatste moment voor uitgifte kort aan in een pan met schuimende boter (eerst op de velkant).

### SAUS

11. Bak het fazantenkarkas en restanten bruin in een braadpan met hete olijfolie.
12. Voeg de rode wijn toe en laat kort inkoken en vul aan met bruine wildfond.
13. Voeg tijm, rozemarijn, grof gesneden knoflookteentje, het afval van de beukenzwammen en het poeder van gedroogde paddenstoelen bij.
14. Laat zo lang mogelijk intrekken. Zeef de saus.
15. Laat inkoken tot de gewenste dikte.
16. Breng op smaak met de rode wijn azijn, peper en zout.

### CANNELLONI VAN SAVVOIEKOOL

17. Verwijder de buitenste lelijke bladeren van de savooiekool en gebruik de volgende 6 bladeren. Je hebt ½ savooi-blad per persoon nodig.
18. Verwijder hiervan de nerf en was deze bladeren.



500 g gesneden kool  
100 g Zeeuws spek  
100 g ui  
100 g boter  
125 ml kippenbouillon  
peper  
zout  
nootmuskaat  
100 g boter

### **KNOLSELDERIJ KROKANTJE**

1 st knolselderij  
peper  
zout  
100 g bloem  
100 g eiwit  
1 citroen  
250 g panko  
frituurolie  
room  
boter

### **BEUKENZWAMMEN**

1 pakje beukenzwammen  
boter  
peper  
zout

### **GARNITUUR**

tuinkruiden

19. Kook de bladeren iets meer dan beetgaar in kokend water met zout, koel af in ijswater.
20. Snijd de rest van de kool in 4 en verwijder ook hiervan de stronk, snijd daarna in fijne reepjes.
21. Snijd het Zeeuws spek en de ui zeer fijn.
22. Stoof het spek en de ui in een ruime kookpan kort aan in boter en voeg de reepjes kool toe, bevochtig met de kippenbouillon en kruid met peper, zout en nootmuskaat.
23. Laat op een klein vuurtje garen onder een deksel, laat daarna uitlekken in een vergiet.
24. Vul telkens ½ blad geblancheerde savooiekool met de uitgelekte gestoofde savooiekool en rol zeer stevig op.
25. Snijd de zijkanten af en de cannelloni daarna nog eens in twee, zet klaar op een bakplaat en kruid met peper en zout.
26. Maak Beurre Noisette van de boter en smeer hiermee de kool-rolletjes in.
27. Warm op het laatste moment kort op onder stoom

### **KNOLSELDERIJ KROKANTJE**

28. Splits het ei.
29. Schil de knolselderij en snijd in dikke plakken van 2 cm. Smeer in met wat olie. Gaar deze in de oven op 180°C in 25 minuten beetgaar.
30. Snijd in rechthoekige stukken en kruid bij met peper en zout, paneer met (1) bloem, (2) losgeklopt eiwit met de rasp van 1 citroen en (3) de panko. De geraspte citroen aan gerecht 5 geven.
31. Bak op het laatste moment lichtbruin en krokant in de frituur op 175°C.
32. Maak van de resten knolselderij een puree met room en boter.

### **BEUKENZWAMMEN**

33. Maak de beukenzwammen schoon (de voetjes zijn voor in de saus) en bak deze op het laatste moment kort in een pan met schuimende boter, kruid pas op het einde met peper en zout.

### **PRESENTEREN**

34. Leg een bedje van de knolselderij puree op het bord.
35. Snijd de filets in de lengte in vieren en dresseer twee op elk bord .
36. Leg er 2 kool cannelloni, dotjes gel van granaatappel, wat beukenzwammen en 2 stuks knolselderij-krokantje op het bord.
37. Schenk wat saus op het bord.
38. Werk af met tuinkruiden.



## POMPOENCAKE | YOGHURTSCHUIM | GLÜHWEIN IJS

Receptuur voor 10 personen

### INGREDIËNTEN

#### GLÜHWEIN IJS

150 ml rode wijn  
150 ml rode port  
2 kaneelstokken  
1 kardemompeul  
1 steranijs  
1 kruidnagel  
3 cm gember  
2 citroen  
2 sinaasappel  
2 g vanille extract  
300 ml melk  
300 ml room  
6 eierdooiers  
140 g suiker  
90 g Pro Sorbet  
rode voedingskleurstof

#### POMPOENCAKE

1 flespompoen (600 g)  
1 g kurkuma  
1 g five spice  
(vijfkruidenpoeder)  
1 g kaneelpoeder  
Fleur de Sel  
35 ml Sansa olijfolie  
65 g boter  
65 g donkerbruine suiker  
65 g lichtbruine suiker  
2 eieren  
20 ml zure room  
180 g pompoenpuree  
150 g zelfrijzend bakmeel  
7,5 g bakpoeder

### BEREIDINGSWIJZE

#### GLÜHWEIN IJS

1. Plet de kardemompeul en snijd de gember in plakken.
2. Rasp de citroen en sinaasappel. Gebruik de geraspte citroen bij regel 19.
3. Warm voor het ijs de rode wijn op samen met de port, alle specerijen, de zeste van citroen en sinaasappel en de vanille extract.
4. Laat alles inkoken tot er ca. 100 ml over blijft.
5. Warm ondertussen de melk op met de room en de Pro Sorbet - en meng de wijnreductie erdoor.
6. Klop de eierdooiers met de suiker en giet de warme glühwein-massa hierop.
7. Meng goed met een garde en giet terug in de kookpan, breng al roerend met een spatel tot juist onder het kookpunt en passeer door een fijne zeef.
8. Voeg 8 druppels rode voedingskleurstof bij en roer koud op ijswater, draai de ijsbasis in de ijsmachine tot de juiste dikte.

#### POMPOENCAKE

9. Verwarm de oven voor op 170°C.
10. Schil de pompoen en snijd het pompoenvlees in blokjes van ca. 2 cm.
11. Meng 400 g van deze blokjes op een plateau met alle specerijen, fleur de Sel en olijfolie.
12. Bak in de oven tot de pompoenblokjes volledig zacht zijn, roer enkele keren om.
13. Mix kort fijn in de keukenmachine.
14. Klop 65 g boterblokjes samen met de 2 soorten suiker zeker 2 min op tot een smeelige massa in de KitchenAid.
15. Klop er stuk voor stuk de eieren onder en meng telkens goed tot elk ei eerst volledig is opgenomen.
16. Meng er de zure room en 180 g pompoenpuree door en voeg daarna de gezeefde bloem samen met het bakpoeder toe.
17. Spatel dit door elkaar met een pannelikker en strijk het mengsel ca. 1,5 cm dik open op een bakplaat met een groot bakmatje.
18. Bak ca. 17-20 min op max. 170°C in de oven en laat afkoelen.

### **GEKONFIJTE CITROEN**

4 citroenen  
85 ml water  
85 g suiker

### **YOGHURTSCHUIM**

8 g blad gelatine  
40 g poedersuiker  
300 ml melk  
100 ml room (40%)  
100 g Griekse yoghurt  
2 kiddepatronen

### **GEKARAMELLISEERDE**

#### **POMPOENPITTEN**

50 g pompoenpitten  
gedroogd  
30 g suiker  
Fleur de Sel

#### **GEMARINEERDE**

#### **BLOEDSINAASAPPEL**

1 bloedsinaasappel  
45 g poedersuiker  
4 limoenen

#### **FILODEEG**

25 ml water  
25 g suiker  
4 vel filodeeg  
30 g boter

### **GARNITUUR**

Atsina cress  
poedersuiker

### **GEKONFIJTE CITROEN**

19. Verwijder de gele schil van de citroenen met een dunschiller en snijd deze met een groot mes in zeer fijne julienne.
20. Bedek met koud water en kook op, giet uit in een zeef.
21. Herhaal dit nog 3 keer en kook de 5de keer op met water en suiker, laat konfijten op een zeer klein vuurtje op de kookplaat.

### **YOGHURTSCHUIM**

22. Week blaadjes gelatine in koud water.
23. Warm 100 ml melk al roerend licht op samen met de poedersuiker en de uitgeknepen gelatine (de melk mag max. 50°C warm worden).
24. Haal de pan van het vuur en voeg nog eens 200 ml melk, de room en de Griekse yoghurt.
25. Passeer door een fijne zeef en vul daarna een sifon met 2 gaspatronen.
26. Schud de sifon goed en bewaar al liggend in de koelkast.

### **GEKARAMELLISEERDE POMPOENPITTEN**

27. Laat de suiker karamelliseren.
28. Voeg de pompoenpitten aan de suiker toe.
29. Kruid licht bij met fleur de Sel en laat afkoelen op een bakmatje.

### **GEMARINEERDE BLOEDSINAASAPPEL**

30. Schil de bloedsinaasappel en snijd a vif.
31. Knijp de limoenen uit en meng het sap van de limoenen met de suiker.
32. Voeg hier als laatste de partjes bloedsinaasappel aan toe en spatel dit voorzichtig door elkaar.

### **FILODEEG**

33. Laat de boter smelten.
34. Kook het water op met de suiker.
35. Beboter 1 vel filodeeg en leg er het volgende vel op en herhaal dit bij vel 3 en 4. Snijd in 10 stroken.
36. Bak kort lichtbruin in de oven op 170°C.
37. Bestrijk de gebakken filodeeg met de suikersiroop.

### **PRESENTEREN**

38. Dresseer een rond uitgestoken stukje pompoencake (diameter 6 cm) met hierop gekaramelliseerde pompoenpitten en het glühwein ijs.
39. Werk af met de uitgelekte citroenschil, Atsina cress, een strook filodeeg, de bloedsinaasappelpartjes, het yoghurtschuim en poedersuiker.